



मॉडल पाठ्यक्रम

क्यूपी नाम: आयुर्वेद आहार

विशेषज्ञ क्यूपी कोड: HSS/Q3902

क्यूपी संस्करण: 3.0

एनएसक्यूएफ स्तर: 6

मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण: 1.0

हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल || हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल, 520, डीएलएफ टॉवर ए, 5वीं मंजिल,
जसोला डिस्ट्रिक्ट सेंटर, नई दिल्ली – 110025

विषयसूची

प्रशिक्षण पैरामीटर	3
कार्यक्रम अवलोकन	4
प्रशिक्षण परिणाम.....	4
अनिवार्य मॉड्यूल	4
मॉड्यूल विवरण	8
मॉड्यूल 1: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय	8
मॉड्यूल 2: आयुर्वेद सिद्धांतों की मूल बातें	9
मॉड्यूल 3: मानव शरीर रचना और शरीर क्रिया विज्ञान (रचना शरीर और क्रिया शरीर).....	10
मॉड्यूल 4: आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां.....	12
मॉड्यूल 5: स्वास्थ्य और विकारों में आहार	13
मॉड्यूल 6: आयुर्वेदिक जीवनशैली	16
मॉड्यूल 7: रसोई के मसाले और उनके चिकित्सीय उपयोग	17
मॉड्यूल 8: आहार कल्पना (भोजन तैयारी)	18
मॉड्यूल 9: आहार और पोषण परामर्श	20
मॉड्यूल 10: निर्धारित आहार योजना के आधार पर ग्राहकों का मूल्यांकन	21
मॉड्यूल 11: अभिलेखों का दस्तावेजीकरण और प्रबंधन	22
मॉड्यूल 12: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं.....	24
मॉड्यूल 13: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन.....	25
मॉड्यूल 14: DGT/VSQ/N0102: रोजगार कौशल (60 घंटे).....	26
अनुलग्नक	26
प्रशिक्षक की आवश्यकताएं.....	26
मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं.....	27
मूल्यांकन रणनीति	28
संदर्भ	30
शब्दकोष.....	30
संक्षिप्त और संक्षिप्तीकरण	31

प्रशिक्षण पैरामीटर

क्षेत्र	स्वास्थ्य देखभाल
उप-क्षेत्र	आयुष
पेशा	आयुर्वेद आहार
देश	भारत
एनएसक्यूएफ स्तर	6
एनसीओ/आईएससीओ/आईएसआईसी कोड के अनुरूप	एनसीओ-2015/2265.0200
न्यूनतम शैक्षणिक योग्यता और अनुभव	4 वर्षीय यूजी (बीएएमएस, नर्सिंग, फिजियोथेरेपी) बिना किसी अनुभव के 3 वर्षीय यूजी (डाइटेटिक्स) के साथ 1.5 वर्ष का प्रासंगिक अनुभव
पूर्व-आवश्यक लाइसेंसया प्रशिक्षण	
नौकरी में प्रवेश की न्यूनतम आयु	22 साल का
अंतिम बार समीक्षित	8-5-2025
अगली समीक्षा तिथि	8-5-2028
एनएसक्यूसी अनुमोदन तिथि	8-5-2025
क्यूपी संस्करण	1.0
मॉडल पाठ्यक्रम निर्माण तिथि	8-5-2025
मॉडल पाठ्यक्रम वैध और अद्यतन	8-5-2028
मॉडल पाठ्यक्रम संस्करण	1.0
पाठ्यक्रम की न्यूनतम अवधि	570 बजे
पाठ्यक्रम की अधिकतम अवधि	570 बजे

कार्यक्रम अवलोकन

यह खंड कार्यक्रम के अंतिम उद्देश्यों तथा उसकी अवधि का सारांश प्रस्तुत करता है।

प्रशिक्षण परिणाम

कार्यक्रम के अंत में, शिक्षार्थी को सूचीबद्ध ज्ञान और कौशल प्राप्त कर लेना चाहिए।

- आहार की अवधारणा और इसके महत्व का वर्णन करें।
- स्वस्थ और अस्वास्थ्यकर भोजन की अवधारणा का वर्णन करें।
- पाचन, चयापचय और पोषण के विभिन्न चरणों में विभिन्न असामान्यताओं का निदान करना।
- विभिन्न विक्षुब्ध करने वाले कारकों (दोषों) वाले व्यक्तियों के लिए आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
- आयुर्वेद के अनुसार शरीर और मन की बुनियादी समझ।
- आगंतुकों की विभिन्न शारीरिक प्रकृतियों को पहचानना और उनका वर्गीकरण करना
- आहार और आयुर्वेद जीवन शैली की संवैधानिक पद्धति की सलाह देने में सक्षम बनाना
- अपने ग्राहकों को उचित भोजन परिवर्तन की सलाह देने में सक्षम बनाता है।
- गुणवत्तापूर्ण भोजन चयन और तैयारी तकनीक सुनिश्चित करता है
- स्वास्थ्य के प्रत्येक पहलू को समझने की कोशिश करें, जैसे स्वास्थ्य चाहने वाले व्यक्ति के शारीरिक, मानसिक, सामाजिक और भावनात्मक पहलू।
- स्वस्थ और रोगग्रस्त दोनों प्रकार के ग्राहकों के लिए आहार योजना तैयार करें।
- आहार योजना निर्धारित करते समय परामर्श तकनीक लागू करें
- विभिन्न विकारों में अनुकूल (पथ्य) और प्रतिकूल (अपथ्य) आहार की अवधारणा को समझाए।
- जीवनशैली विकारों के प्रबंधन में ऋतुचर्या और दिनचर्या की अवधारणा को समझाए।
- दस्तावेज़ और रिकॉर्ड बनाए रखें।
- सुरक्षित, स्वस्थ और संरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखें।
- स्वास्थ्य सेवा संगठन में जैव-चिकित्सा अपशिष्ट निपटान और संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं का पालन करें।

अनिवार्य मॉड्यूल

तालिका में क्यूपी के अनिवार्य एनओएस के अनुरूप मॉड्यूल और उनकी अवधि सूचीबद्ध है।

एनओएस और मॉड्यूल विवरण	सिद्धांत अवधि	व्यावहारिक अवधि	कार्यस्थल पर प्रशिक्षण अवधि (अनिवार्य)	काम पर प्रशिक्षण अवधि (अनुशंसित)	कुल अवधि
HSS/N3904: तैयारी करें ग्राहक के स्वास्थ्य और चिकित्सा स्थितियों के अनुसार आयुर्वेदिक आहार योजना	40:00	80:00	15:00	-	135:00
मॉड्यूल 1: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय	20:00	30:00	00:00		50:00
मॉड्यूल 2: आयुर्वेद सिद्धांतों की मूल बातें	10:00	30:00	00:00		40:00
मॉड्यूल 3: मानव शरीर रचना और शरीर विज्ञान (रचना शरीर और क्रिया)। शरीर)	10:00	20:00	00:00		30:00
HSS/N3905: आयुर्वेदिक सिद्धांतों के तहत एक अनुकूलित आहार योजना पर ग्राहक को शिक्षित करें	30:00	90:00	15:00	-	135:00
मॉड्यूल 4: आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां	20:00	50:00	00:00		70:00
मॉड्यूल 5: स्वास्थ्य और विकारों में आहार	10:00	40:00	00:00		50:00
HSS/N3906: आहार योजना की प्रभावशीलता का मूल्यांकन करें	70:00	120:00	20:00		210:00
मॉड्यूल 6: आयुर्वेदिक जीवनशैली	40:00	30:00	05:00		75:00

मॉड्यूल 7: रसोई के मसाले और उनके चिकित्सीय उपयोग	10:00	20:00	00:00		30:00
मॉड्यूल 8: आहार कल्पना (भोजन तैयार करना)	10:00	20:00	00:00		30:00
मॉड्यूल 9: आहार और पोषण परामर्श	05:00	20:00	00:00		25:00
मॉड्यूल 10: निर्धारित आहार योजना के आधार पर ग्राहकों का मूल्यांकन करना	05:00	30:00	15:00	-	50:00
एचएसएस/एन3907: दस्तावेज़ बनाएं और बनाए रखें अनुवर्ती गतिविधियों के लिए आहार संबंधी रिकॉर्ड	05:00	05:00	05:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 11: अभिलेखों का दस्तावेज़ीकरण और प्रबंधन	05:00	05:00	05:00	00:00	15:00
HSS/N9620: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट निपटान प्रोटोकॉल सहित संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं का पालन करें	05:00	05:00	05:00	00:00	15:00
मॉड्यूल 12: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं	03:00	03:00	00:00	00:00	06:00
मॉड्यूल 13: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन	02:00	02:00	00:00	00:00	04:00
कुल अवधि	150:00	300:00	60:00	00:00	510:00
मॉड्यूल 14: डीजीटी/वीए सक्क्यू/एन010 2 : रोजगार कौशल (60 घंटे)	60:00	00:00	00:00	00:00	60:00
कुल अवधि	210:00	300:00	60:00	00:00	570:00

मॉड्यूल विवरण

मॉड्यूल 1: आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों का परिचय

HSS/N3904 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- भारत में आयुष स्वास्थ्य सेवा वितरण प्रणाली की मूल संरचना और कार्य का वर्णन करें।

अवधि:20:00	अवधि:30:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- भारत में प्राथमिक, माध्यमिक, तृतीयक स्तर पर आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणाली का वर्णन करें। - निजी, सार्वजनिक और गैर-लाभकारी आयुष स्वास्थ्य देखभाल प्रणालियों के बीच अंतर बताएं। - आयुर्वेद स्वास्थ्य देखभाल व्यवस्था और सेवाओं के बारे में विस्तार से चर्चा करें। - विभिन्न खाद्य मानकों जैसे एगमार्क, आईएसआई आदि को समझें - FSSAI की भूमिका और लागू नियमों और विनियमों को समझें - मिलावट को समझाइए - दैनिक आवश्यकताओं (आरडीए) की अवधारणा को समझें	- भारत में आयुष प्रणाली की मूल संरचना और कार्य के बारे में अवलोकनों का सारांश प्रस्तुत करते हुए एक रिपोर्ट तैयार करें। - खाद्य उद्योग में मानक शब्दावली की सूची बनाएं।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट,मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, बोर्ड इरेज़र	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
क्षेत्रीय कार्य हेतु आयुष अस्पतालों का दौरा करें।	

मॉड्यूल 2: आयुर्वेद सिद्धांतों की मूल बातें

मैप किया गया: HSS/N3904

टर्मिनल परिणाम:

- आयुर्वेद के मूल सिद्धांतों का वर्णन करें।

अवधि: 10:00	अवधि: 30:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- स्वस्थ जीवनशैली की आयुर्वेदिक अवधारणा को समझें - आयुर्वेद संहिताओं के बारे में संक्षेप में समझें। - स्वस्थपुरुष, स्वस्थ और त्रेय-उपस्तम्भ के बारे में बताएं - पंचमहाभूत, त्रिदोष और लोकसमयपुरुष की अवधारणा को समझें। - सप्तधातु, माला और ओजस की अवधारणा पर चर्चा करें - स्रोतस की अवधारणा पर चर्चा करें - प्रकृति, मन और आत्मा, रासपंचक के बारे में समझें - पंचविद्याकल्पना का परिचय - रोग चिकित्सा की अवधारणा और इसके प्रकार	- एक सूची बनाएं - दोष और धातु, माला, स्रोत, पंचमहाभूत आदि। - वात, पित्त और कफ की विशेषताओं को दर्शाते हुए एक आरेखीय निरूपण बनाएँ।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट और ई-मॉडल, वीडियो प्रस्तुतियाँ, फ्लिप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
ना	

मॉड्यूल 3: मानव शरीर रचना और शरीर विज्ञान (रचना शरीर और क्रिया)। शरीर)

HSS/N3904 पर मैप किया गया

टर्मिनल परिणाम:

- मानव शरीर की संरचना और कार्य के ज्ञान का प्रदर्शन करें।

अवधि:10:00	अवधि:20:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- शरीररचना विज्ञान की अवधारणा को समझाइए (रचना शरीर) - क्रिया शरीर की अवधारणा को समझाइये। - मानव शरीर (शरीर) के प्रकारों का वर्णन करें। - शरीर के छह क्षेत्रों (षडंगत्वम्) की संकल्पना को समझाइये। - शरीर के प्रभागों के बारे में विस्तार से चर्चा करें। - होमियोस्टेसिस की अवधारणा को समझाइए (धातुसाम्य) आयुर्वेद में। - गुण और दोष की अवधारणा को समझाइए। - प्लाज्मा (रस धातु), रक्त (रक्त धातु) और मांसपेशियों (ममसा धातु) का वर्णन करें। - विभिन्न रोगों के बारे में विस्तार से चर्चा करें, विभिन्न शारीरिक प्रणालियों से जुड़े विकार और सिंड्रोम - आहार पाचन क्रिया को समझाइये - मैक्रोन्यूट्रिएंट और मैक्रोन्यूट्रिएंट की अवधारणा के बारे में विस्तार से जानें	- रोल प्ले में - चार्ट और मॉडल का उपयोग करके शरीर के विभिन्न भागों का प्रदर्शन करें। - अपशिष्ट पदार्थों का उपयोग करके मानव शरीर के विभिन्न अंगों का मॉडल तैयार करें। - आयुर्वेद में शरीर के विभिन्न अंगों (वात, पित्त और कफ) का एक चार्ट तैयार करें जो मानव शरीर प्रणाली की शारीरिक प्रक्रिया को दर्शाता हो।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाटे, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाटे, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
मानव शरीर और सहायक अंगों के 3D मॉडल, मानव कंकाल प्रणाली का मॉडल, अंग नमूना	

मॉड्यूल 4: आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिकाएं और जिम्मेदारियां मैप किया गया: HSS/N3905

अंतिम परिणाम:

- आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की प्रमुख भूमिकाओं और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें।

अवधि: 20:00	अवधि: 50:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिका और जिम्मेदारियों का वर्णन करें। - भारत और विदेशों में आयुर्वेद आहार विशेषज्ञों के कैरियर की संभावनाओं पर चर्चा करें। - अपनी योग्यता और अधिकार की सीमा को समझें। - विभिन्न कार्यस्थलों जैसे अस्पताल, क्लीनिक, डिस्पेंसरी आदि में भूमिका पर चर्चा करें। - भूमिका की चुनौतियों और सीमाओं को समझाइए। - आयुर्वेदिक अवधारणाओं के माध्यम से कुपोषण की घटनाओं को कम करने के तरीकों पर चर्चा करें।	- आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिका और जिम्मेदारियों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। - पोषण संबंधी कमियों से होने वाली बीमारियों जैसे क्वाशिओरकोर, मैरास्मस, आयरन की कमी आदि पर एक नमूना रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, पोपोई, आइडिसें सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक	

मॉड्यूल 5: स्वास्थ्य और विकारों में आहार

मैप किया गया: HSS/HSS/N3905

टांमेनल पारेणाम:

- विभिन्न आहारों के गुणों और उनकी क्रियाओं का वर्गीकरण और व्याख्या कीजिए।
- बीमारियों के अनुसार विभिन्न खाद्य पदार्थों के महत्व को समझाएँ।

अवधि: 10:00	अवधि: 40:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• स्वस्थ का परिचय • स्वस्थवृत्त का परिचय एवं महत्व • दिनचर्या का परिचय • संध्या और ऋतुचर्या का परिचय • मध्यान चर्या का परिचय • रात्रि चर्या का परिचय • सद्वृत्त का परिचय • आचार रसायन का परिचय • रसायन का परिचय • वाजिकर्ण का परिचय • वेगा धारणा का परिचय • आहार का परिचय और स्वस्थ जीवन और बीमारी के प्रति इसकी चिंता • शरीर के प्रकार और संरचना (दोषिका प्रकृति) के आधार पर पौष्टिक भोजन (हित अवम), अहित आहार (अहित आहार) के महत्व को समझाइए। • रोगों के उपचार में अनुकूल (पथ्य) और प्रतिकूल (अपथ्य) आहार के महत्व के बारे में बताएं। • आहार में जल के उपयोग एवं महत्व के बारे में बताएं। • आहार में औषधीय चिकित्सा के रूप में तेलों के उपयोग के महत्व को समझाइए। • आयुर्वेद में भोजन के विभिन्न सहायक तत्वों के बारे में चर्चा करें।	• खाद्य पदार्थों को उनके पोषण संबंधी गुणों जैसे प्रोटीन-समृद्ध, कार्बोहाइड्रेट-समृद्ध आदि के आधार पर वर्गीकृत करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • स्वास्थ्य और बीमारी के अनुसार डेयरी उत्पादों का उपयोग करके योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। • खाद्य पदार्थों को विभिन्न श्रेणियों में वर्गीकृत करने की विधि का प्रदर्शन करें, जैसे कि पेय (पान), खाद्य (आसन), चबाने योग्य (भक्ष्य) और चाटने योग्य (लेह्य) आदि।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट,मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, माकेर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य समूहों और पोषण संबंधी ब्रोशर के लिए फ्लैप पुस्तकें और मॉडल, खाद्य समूहों के चाट, भाग के आकार, पोषक तत्व स्रोत आदि, अभ्यास के लिए नमूना आहार चार्ट, नमूना प्रपत्र और प्रारूप	

मॉड्यूल 6: आयुर्वेदिक जीवनशैली

मैप किया गया: HSS/N3906

टर्मिनल परिणाम:

- आधुनिक आहार विज्ञान की अवधारणा और आयुर्वेद में इसके महत्व को समझाए।

अवधि: 40:00	अवधि: 30:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- आयुर्वेद में जीवनशैली और जीवनशैली विकारों की अवधारणा पर चर्चा करें। - जीवनशैली संबंधी विकारों के लिए जिम्मेदार कारकों की व्याख्या करें। - आयुर्वेद में आहार असंगति (विरुद्ध आहार) की अवधारणा को समझाए। - जीवनशैली विकारों की रोकथाम के लिए आहार विज्ञान सिद्धांतों के उपयोग का वर्णन करें। - जीवनशैली विकारों की रोकथाम में आहार, निद्रा और ब्रह्मचर्य की भूमिका पर चर्चा करें। - जीवनशैली विकारों के उपचार में पथ्य और अपथ्य आहार की भूमिका की व्याख्या करें। - दैनिक आयुर्वेदिक दिनचर्या (दिनचर्या) की अवधारणा को समझाएं। - जीवनशैली विकारों के प्रबंधन में मौसमी आयुर्वेदिक दिनचर्या (ऋतुचर्या) चिकित्सा की व्याख्या करें। - पांच तत्वों (पंचमहाभूत सिद्धांत) की अवधारणा को समझाए। - तीन जैविक (त्रिदोष) की अवधारणा को समझाए। - आधुनिक आहार विज्ञान के अनुसार आहार के वर्गीकरण जैसे ऊर्जा समृद्ध भोजन, शरीर निर्माण भोजन, सुरक्षात्मक भोजन का वर्णन करें। - छः मूल स्वादों (षड्प्रस) का त्रिदोषों और ऊतकों (धातुओं) पर प्रभाव समझाए। - आयुष्यकार और उर्जाकारक खाद्य पदार्थों की सूची बनाइये। - आहार योजना को शामिल करने के लिए मूल्यांकन, निदान और उपचार में शरीर की संरचना (प्रकृति) का वर्णन करें। - आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया समझाएं तथा आहार चार्ट में प्रासंगिक महत्व वाले भाग पर प्रकाश डालें।	- आहार के पांच तत्वों को दर्शाते हुए एक आरेखीय चित्रण बनाइये। - ग्राहक की आवश्यकताओं के आधार पर आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - जीवनशैली विकार के अनुसार आहार चयन की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - मधुमेह, उच्च रक्तचाप आदि रोग की स्थिति के लिए नमूना आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - वात, पित्त और कफ दोष के लिए आहार योजना तैयार करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	

खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, खाद्य समूहों और पोषण संबंधी ब्रोशर के लिए फ्लिप पुस्तकें और मॉडल। खाद्य समूहों, भाग के आकार, पोषक तत्वों के स्रोतों आदि के चार्ट, अभ्यास के लिए नमूना आहार चार्ट, नमूना प्रपत्र और प्रारूप,

मॉड्यूल 7: रसोई के मसाले और उनके चिकित्सीय उपयोग

मैप किया गया: HSS/N3906

टर्मिनल परिणाम:

- विभिन्न मसालों के गुणों का वर्गीकरण एवं व्याख्या कीजिए।
- दोषों में मसालों के लाभ बताइये।

अवधि:10:00	अवधि:20:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- आयुर्वेद में बीमारियों के इलाज के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले मसालों के प्रकारों को वर्गीकृत करें। - विभिन्न मसालों के औषधीय गुणों की व्याख्या करें। - विभिन्न दोषों में विभिन्न मसालों के उपयोग की व्याख्या कीजिए। - पाचन और मानसिक स्वास्थ्य पर प्रत्येक मसाले के लाभों की व्याख्या करें।	- मसालों को उनके औषधीय गुणों के अनुसार विभिन्न श्रेणियों में विभाजित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें। - विभिन्न मसालों की पहचान करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य पदार्थ, आहार चार्ट, बतेन, पोंपोंई, सामग्री, मसाले, आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, पत्रक	

मॉड्यूल 8: आहार कल्पना (भोजन तैयारी)

मैप किया गया: HSS/N3906

टांमेनल पारेणाम:

- आहार कल्पना की अवधारणा पर चर्चा करें।
- विभिन्न खाना पकाने की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें।
- आहार कल्पना में विभिन्न उपकरणों के उपयोग का प्रदर्शन करें।

अवधि: 10:00	अवधि: 20:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• आहार कल्पना (भोजन तैयार करना) का महत्व समझाइए। • जल सहित विभिन्न आहार द्रव्यों के प्रसंस्करण की विधियों का वर्णन करें। • विभिन्न खाना पकाने की प्रक्रिया के महत्व को समझाएँ। • विभिन्न पाक-प्रक्रियाओं के संकेत और प्रतिविरोधों पर चर्चा करें। • विभिन्न आहार कल्पनाओं (जैसे कुकर, मिक्सर, गैस स्टोव, ओवन, माइक्रोवेव, चूल्हा, आदि) के लिए प्रयुक्त प्राचीन एवं आधुनिक उपकरणों के उपयोग एवं प्रभाव पर चर्चा करें। • वजन और माप के महत्व पर चर्चा करें भोजन तैयार करते समय सामग्री को सही तरीके से मापना।	• विभिन्न पाककला प्रक्रियाओं जैसे भूनना, उबालना, किण्वन, तथा मिश्रण आदि का उपयोग करके भोजन तैयार करने की विधि का प्रदर्शन करना। • चूल्हा और माइक्रोवेव आदि जैसे प्राचीन और आधुनिक उपकरणों का उपयोग करके भोजन तैयार करने में विभिन्न उपकरणों के उपयोग की विधि का प्रदर्शन करें। • चम्मच, कप आदि जैसे मापने वाले उपकरणों का उपयोग करके विभिन्न सामग्रियों को मापने या तौलने की विधि का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
खाद्य पदार्थ, आहार चाट, बर्तन, पीपीई, सामग्री, आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पैम्फलेट, संतुलित आहार के पचें, मसाले, पानी	

मॉड्यूल 9: आहार और पोषण परामर्श

मैप किया गया: HSS/N3906

टाइमनेल पारेणाम:

टर्मिनल परिणाम:

- आहार एवं पोषण परामर्श की अवधारणा का वर्णन करें।
- ग्राहक और परिवार को आहार एवं पोषण से संबंधित शिक्षा प्रदान करने की विधि का प्रदर्शन करें।

अवधि: 05:00	अवधि: 20:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• परामर्श की अवधारणा और इसके महत्व को समझाइए। • परामर्श में प्रयुक्त तकनीकों पर चर्चा करें। • आहार योजना के संबंध में ग्राहक की अपेक्षाओं, धारणाओं, ज्ञान और चिंताओं का आकलन करने की प्रक्रिया समझाइए। • ग्राहक परिवारों द्वारा प्रस्तुत चुनौतियों का समाधान करने की प्रक्रिया का वर्णन करें • ग्राहक और उनके रिश्तेदारों के साथ साझा की जाने वाली जानकारी की पहचान करें। • निर्देशों के अनुसार आहार चार्ट का पालन करने के महत्व को समझाएं। • घरेलू परिवेश में अपनाई जाने वाली खाना पकाने की विधियों के बारे में चर्चा करें। • आहार योजना से संबंधित अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्नों (एफएक्यू) और उत्तरों पर चर्चा करें • आमतौर पर ग्राहक द्वारा उठाया गया।	• ग्राहक और परिवार के साथ परामर्श सत्र के दौरान उचित संचार कौशल के उपयोग का प्रदर्शन करें। • ग्राहक की अपेक्षाओं, धारणाओं, ज्ञान और चिंताओं को संबोधित करने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, माकेर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पम्फलेट, संतुलित आहार के पत्रक, अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्न नमूने	

मॉड्यूल 10: निर्धारित आहार योजना के आधार पर ग्राहकों का मूल्यांकन

टाइमनेल पारेणाम:

- आहार योजना के आधार पर ग्राहक का मूल्यांकन करें।

अवधि: 05:00	अवधि: 30:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- मानवमितीय मापों (ऊँचाई, वजन और बॉडी मास इंडेक्स) के बारे में चर्चा करें जिनका उपयोग शरीर की संरचना का आकलन करने के लिए किया जा सकता है। - पोषण मूल्यांकन के लिए रक्त और मूत्र परीक्षण की आवश्यकता के बारे में चर्चा करें। - किसी व्यक्ति के चिकित्सा इतिहास को लेने की प्रक्रिया को समझाएँ, जिसमें तीव्र और दीर्घकालिक बीमारी भी शामिल है जो पोषण संबंधी आवश्यकताओं को बदल सकती है। - व्यक्तिपरक और वस्तुनिष्ठ संकेतों की पहचान करें और लक्षण जिनका पोषण मूल्यांकन के दौरान आकलन किया जाना आवश्यक है।	- कौशल प्रयोगशाला में ऊँचाई, वजन और बॉडी मास इंडेक्स (बीएमआई) मापने के चरणों का प्रदर्शन करें। - मानवमितीय माप के लिए विभिन्न मूल्यांकन उपकरणों का उपयोग करने की विधि का प्रदर्शन करें। - आहार सेवन और आउटपुट चार्ट को बनाए रखने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएँ	
आईईसी सामग्री जैसे ब्रोशर, पेम्फलेट, संतुलित आहार के पंच, वजन मापने की मशीन, ऊँचाई मापने का उपकरण	

मॉड्यूल 11: दस्तावेजीकरण और अभिलेखों का प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N3907

टाइमनेल पारेणाम:

- डेटाबेस बनाने, अद्यतन करने और पुनः प्राप्ति के तकनीकी कौशल का प्रदर्शन करना।

अवधि: 05:00	अवधि: 05:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
- अभिलेखों के प्रबंधन में आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ की भूमिका और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें। - रिकार्ड रखने की विधि समझाइए। - दस्तावेजों की गोपनीयता बनाए रखने के महत्व को समझाइए। - विभिन्न पोषण मूल्यांकन प्रपत्रों के बारे में विस्तार से वर्णन करें। - आहार संबंधी उपचार के लिए ग्राहक की सहमति प्राप्त करने का उद्देश्य बताएं। - संगठन प्रोटोकॉल के अनुसार आहार संबंधी अभिलेखों की समीक्षा प्रक्रिया की व्याख्या करें। - संगठनात्मक नीतियों के अनुसार अनुवर्ती रजिस्टर को अद्यतन करने की प्रक्रिया समझाइए। - मानक संचालन प्रक्रिया का वर्णन करें भंडारण, पुनर्प्राप्ति, ग्राहक तक अभिलेखों की पहुंच और अभिलेखों के निपटान के संबंध में एसओपी (एसओपी)।	- मानक दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न रूपों और प्रारूपों में डेटा दर्ज करें। - ग्राहक की पोषण संबंधी जानकारी रिकॉर्ड करने के लिए दस्तावेजों का एक नमूना सेट बनाएं। - ग्राहक का डाटाबेस बनाने के लिए आवश्यक सभी प्रासंगिक जानकारी को नमूना प्रारूपों में संकलित करने का तरीका प्रदर्शित करें। - ग्राहक की आहार संबंधी जानकारी पर नमूना रिकॉर्ड तैयार करने के लिए अस्पताल सूचना प्रणाली (HIS) के उपयोग का प्रदर्शन करना।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट, मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, माकेर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
रिपोर्ट और अस्पताल दस्तावेजों के नमूना प्रारूप	

मॉड्यूल 12: संक्रमण नियंत्रण नीतियां और प्रक्रियाएं

मैप किया गया: HSS/N9620,

टाइमनेल पारेणाम:

- आत्म-स्वच्छता की तकनीकें विकसित करें।
- दैनिक गतिविधियों के दौरान संक्रमण नियंत्रण नीतियों और प्रक्रियाओं को लागू करें।

अवधि:03:00	अवधि:03:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• स्वस्थ जीवन की अवधारणा को समझाइए। • संक्रमण नियंत्रण एवं रोकथाम के महत्व का वर्णन करें। • रोगजनक जीवों के संचरण को रोकने के लिए रणनीतियों की सूची बनाएं। • नोसोकोमियल संक्रमणों का वर्णन करें। • घटना रिपोर्टिंग के महत्व को समझाइए। • टीकाकरण की अवधारणा को समझाइये। • स्वास्थ्य देखभाल-व्यवस्थाओं में प्रयुक्त हाथ-स्वच्छता संबंधी दिशा-निर्देशों और प्रक्रियाओं का वर्णन करें। • व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) के उपयोग के महत्व को समझाएं। • पीपीई के प्रकारों की सूची बनाएं। • पीपीई पहनने और उतारने की प्रक्रिया का वर्णन करें।	• रिसाव प्रबंधन के चरणों का प्रदर्शन करें। • हाथ स्वच्छता की प्रक्रियाओं का प्रदर्शन करें। • पीपीई पहनने और उतारने की प्रक्रिया का प्रदर्शन करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चाट,मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चाट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, मार्कर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
हाइपोक्लोराइट घोल, क्लोरहेक्सिडिन, अल्कोहल स्वेब, एप्रन, लैब कोट, दस्ताने, मास्क, टोपी, जूते, सुरक्षा चश्मा और चश्मे, तौलिए, रूई, आइसोप्रोपिल अल्कोहल, डिस्पोजेबल कार्ट्रिज और सीरिज, स्पिल किट	

मॉड्यूल 13: जैव-चिकित्सा अपशिष्ट प्रबंधन

मैप किया गया: HSS/N9620,

टाइमनेल पारेणाम:

- विभिन्न प्रकार के जैव-चिकित्सा अपशिष्टों का उचित रंग में निपटान करेंकोडित डिब्बे/कंटेनर.
- दैनिक गतिविधियों के दौरान जैव-चिकित्सा अपशिष्ट निपटान प्रणाली के स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करें।

अवधि:02:00	अवधि:02:00
सिद्धांत – मुख्य शिक्षण पारेणाम	व्यावहारिक – मुख्य शिक्षण पारेणाम
• जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के विभिन्न प्रकारों को वर्गीकृत करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के उचित एवं सुरक्षित निपटान, परिवहन एवं उपचार के महत्व एवं तंत्र की व्याख्या करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के निपटान के लिए प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के रंग-कोडित डिब्बों/कंटेनरों की पहचान करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट निपटान के स्थानीय दिशानिर्देशों का पालन करने के महत्व को समझाएं।	• स्थानीय दिशानिर्देशों को लागू करते हुए जैव-चिकित्सा अपशिष्ट को अलग करें। • जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के विभिन्न प्रकारों तथा जैव-चिकित्सा अपशिष्ट के निपटान के लिए प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के रंग-कोडित डिब्बों/कंटेनरों को दर्शाने वाला एक चार्ट बनाएं। • जैव ईंधन के परिवहन और उपचार की संरचना के बारे में क्षेत्र असाइनमेंट से प्राप्त अवलोकनों पर एक रिपोर्ट तैयार करें।
कक्षा सहायक सामग्री:	
चार्ट,मॉडल, वीडियो प्रस्तुति, फ्लैप चार्ट, व्हाइटबोर्ड/स्मार्ट बोर्ड, माकेर, डस्टर	
उपकरण, सामान और अन्य आवश्यकताएं	
विभिन्न कोडित रंग डिब्बे, डिब्बों के रंग कोडिंग के लिए चार्ट	

मॉड्यूल 14 : रोजगार योग्यताकौशल

DGT/VSQ/N0102 से मैप किया गया: रोजगार कौशल (60 घंटे)

अनिवार्य अवधि: 60:00			
स्थान: ऑन-साइट			
एस. एन. ओ.	मोड्यूल का नाम	मुख्य शिक्षण परिणाम	अवधि (घण्टे)
1.	रोजगार कौशल का परिचय	- विभिन्न उद्योगों में नौकरियों के लिए आवश्यक रोजगार कौशल पर चर्चा करें। - विभिन्न शिक्षण एवं रोजगारपरकता से संबंधित भारत सरकार एवं निजी पोर्टलों तथा उनके उपयोग की सूची बनाएं।	1.5
2.	संवैधानिक मूल्य - नागरिकता	- संवैधानिक मूल्यों की व्याख्या करें, जिसमें नागरिक अधिकार और कर्तव्य, नागरिकता, समाज के प्रति जिम्मेदारी और व्यक्तिगत मूल्य और नैतिकता जैसे ईमानदारी, निष्ठा, दूसरों की देखभाल और सम्मान शामिल हैं, जो एक जिम्मेदार नागरिक बनने के लिए आवश्यक हैं। - दिखाएँ कि विभिन्न पर्यावरणीय रूप से टिकाऊ प्रथाओं का अभ्यास कैसे किया जाए।	1.5
3.	21वीं सदी में पेशेवर बनना	- प्रासंगिक 21वीं सदी के कौशल के महत्व पर चर्चा करें। - व्यक्तिगत या व्यावसायिक जीवन में आत्म-जागरूकता, व्यवहार कौशल, समय प्रबंधन, आलोचनात्मक और अनुकूल सोच, समस्या समाधान, रचनात्मक सोच, सामाजिक और सांस्कृतिक जागरूकता, भावनात्मक जागरूकता, सीखने के लिए सीखना आदि जैसे 21वीं सदी के कौशल प्रदर्शित करें। - निरंतर सीखने के लाभों का वर्णन करें।	2.5
4.	बुनियादी अंग्रेजी कौशल	- दिखाएँ कि दैनिक जीवन में बुनियादी अंग्रेजी वाक्यों का उपयोग कैसे करें। विभिन्न संदर्भों में, व्यक्तिगत रूप से और टेलीफोन पर बातचीत। - बुनियादी अंग्रेजी में लिखे गए पाठ को पढ़ें और समझें - बुनियादी अंग्रेजी का उपयोग करते हुए एक संक्षिप्त नोट/पैराग्राफ/पत्र/ई-मेल लिखें।	10
5.	आजीविका विकास & लक्ष्य की स्थापना	अच्छी तरह से परिभाषित अल्पकालिक और दीर्घकालिक लक्ष्यों के साथ एक कैरियर विकास योजना बनाएं।	2
6.	संचार कौशल	- मौखिक और अशाब्दिक संचार शिष्टाचार का उपयोग करके प्रभावी ढंग से संवाद करने का तरीका प्रदर्शित करें। - प्रभावी संचार के लिए सक्रिय श्रवण के महत्व को समझाइए। - एक टीम में दूसरों के साथ मिलकर काम करने के महत्व पर चर्चा करें।	5
7.	विविधता और समावेश	- सभी लिंगों और दिव्यांगों के साथ उचित तरीके से व्यवहार, संवाद और आचरण कैसे किया जाए, इसका प्रदर्शन करें। - POSH अधिनियम के अनुसार बढ़ते यौन उत्पीड़न के मुद्दों के महत्व पर चर्चा करें।	2.5

8.	वित्तीय और कानूनी साक्षरता	• सही वित्तीय संस्थान, उत्पाद और सेवा का चयन करने के महत्व को रेखांकित करें। • सुरक्षित तरीके से ऑफलाइन और ऑनलाइन वित्तीय लेनदेन करने का तरीका प्रदर्शित करें। • वेतन के सामान्य घटकों की सूची बनाएं और उनकी गणना करें	5
----	----------------------------	--	---

		आय, व्यय, कर, निवेश आदि। कानूनी अधिकारों, कानूनों और सहायता पर चर्चा करें।	
9.	आवश्यक डिजिटल कौशल	- आज के जीवन में डिजिटल प्रौद्योगिकी की भूमिका का वर्णन करें। - डिजिटल उपकरणों को संचालित करने तथा उनसे संबंधित अनुप्रयोगों और सुविधाओं का सुरक्षित एवं संरक्षित तरीके से उपयोग करने का तरीका प्रदर्शित करें। - ब्राउज़िंग, विभिन्न सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म, ई-मेल आदि का सुरक्षित और संरक्षित तरीके से उपयोग करते समय जिम्मेदार ऑनलाइन व्यवहार प्रदर्शित करने के महत्व पर चर्चा करें। - बुनियादी सुविधाओं का उपयोग करके नमूना वर्ड दस्तावेज़, एक्सेल शीट और प्रस्तुतियाँ बनाएँ। - प्रभावी ढंग से काम करने के लिए आभासी सहयोग उपकरणों का उपयोग करें।	10
10.	उद्यमशीलता	- उद्यमिता एवं उद्यम के प्रकारों की व्याख्या करें। - संभावित व्यवसाय के लिए अवसरों की पहचान कैसे करें, वित्तपोषण के स्रोतों तथा इससे संबंधित वित्तीय और कानूनी जोखिमों को कम करने की योजना के साथ कैसे जोड़ा जाए, इस पर चर्चा करें। - विपणन के 4P - उत्पाद, मूल्य, स्थान और प्रचार का वर्णन करें तथा आवश्यकतानुसार उनका प्रयोग करें। - चयनित व्यावसायिक अवसर के लिए एक नमूना व्यवसाय योजना बनाएं।	7
11	ग्राहक सेवा	- ग्राहकों के विभिन्न प्रकारों और आवश्यकताओं के विश्लेषण के महत्व का वर्णन करें। - ग्राहकों की आवश्यकताओं को पहचानने और उन्हें पेशेवर तरीके से जवाब देने के महत्व को समझाएं। - स्वच्छता बनाए रखने और उचित ढंग से कपड़े पहनने के महत्व पर चर्चा करें।	5
12	प्रशिक्षण और नौकरियों के लिए तैयारी	- एक व्यावसायिक पाठ्यक्रम (सी.वी.) बनाएं। - विभिन्न ऑफलाइन और ऑनलाइन नौकरी खोज स्रोतों जैसे कि रोजगार कार्यालय, भर्ती एजेंसियाँ और नौकरी पोर्टल का उपयोग करें। - साक्षात्कार के दौरान स्वच्छता और आत्मविश्वास बनाए रखने के महत्व पर चर्चा करें। - एक नकली साक्षात्कार करें। - प्रशिक्षण अवसरों की खोज और पंजीकरण के लिए चरणों की सूची बनाएं।	8

रोजगार के लिए उपकरणों और उपकरणों की सूची कौशल

क्र. सं.	उपकरण का नाम	मात्रा
1.	नवीनतम कॉन्फिगरेशन वाला कंप्यूटर (पीसी) - और मानक ऑपरेटिंग सिस्टम और मानक वर्ड प्रोसेसर और वर्कशीट सॉफ्टवेयर के साथ इंटरनेट कनेक्शन (लाइसेंस प्राप्त) (सभी सॉफ्टवेयर या तो नवीनतम संस्करण या उससे नीचे का एक/दो संस्करण होना चाहिए)	आवश्यकता अनुसार
2.	ऊपर	आवश्यकता अनुसार
3.	स्कैनर सह प्रिंटर	आवश्यकता अनुसार
4.	कंप्यूटर टेबल	आवश्यकता अनुसार
5.	कंप्यूटर कुर्सियाँ	आवश्यकता अनुसार
6.	एलसीडी प्रोजेक्टर	आवश्यकता अनुसार
7.	व्हाइट बोर्ड 1200मिमी x 900मिमी	आवश्यकता अनुसार

नोट: यदि संस्थान में कंप्यूटर लेब उपलब्ध है तो उपरोक्त उपकरण एवं साजो-सामान की आवश्यकता नहीं है।

अनुलग्नक

प्रशिक्षक की आवश्यकताएं

प्रशिक्षक पूर्वपेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गुण/ स्वस्थ वृत्त/ रस शास्त्र	2				
स्नातक	बीएएमएस	5				

ट्रेनरप्रमाणीकरण	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ" मैप किया गया क्यूपी के लिए: "एचएसएस/क्यू3902 v3.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।	यह अनुशंसित है कि प्रशिक्षक नौकरों की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "प्रशिक्षक (VET और कौशल)", योग्यता पैक से मैप किया गया: "MEP/Q2601, v2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।

मूल्यांकनकर्ता की आवश्यकताएं

मूल्यांकनकर्ता पूर्वापेक्षाएँ						
न्यूनतम शैक्षिक योग्यता	विशेषज्ञता	प्रासंगिक उद्योग अनुभव		प्रशिक्षण/मूल्यांकन अनुभव		टिप्पणी
		साल	विशेषज्ञता	साल	विशेषज्ञता	
आयुर्वेद स्नातकोत्तर	द्रव्य गुण/ स्वस्थ वृत्त/ रस शास्त्र	3				
स्नातक	बीएएमएस	6				

मूल्यांकनकर्ता प्रमाणन	
डोमेन प्रमाणन	प्लेटफॉर्म प्रमाणन
नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित: "आयुर्वेद आहार विशेषज्ञ" QP से मैप किया गया: "HSS/Q3902 v3.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।	यह अनुशंसित है कि मूल्यांकनकर्ता नौकरी की भूमिका के लिए प्रमाणित हो: "मूल्यांकनकर्ता (VET और कौशल)", योग्यता पैक से मैप किया गया: "MEP/Q2701, v2.0" न्यूनतम 80% स्कोर के साथ।

मूल्यांकन रणनीति

इसमें 'करके सीखने' और प्रदर्शन मानदंडों के आधार पर कौशल और ज्ञान के व्यावहारिक प्रदर्शन पर जोर दिया जाता है। तदनुसार, प्रत्येक नौकरी की भूमिका के लिए मूल्यांकन मानदंड निर्धारित किए जाते हैं और योग्यता पैक में उपलब्ध कराए जाते हैं।

थ्योरी और प्रैक्टिकल दोनों के लिए मूल्यांकन पत्र हेल्थकेयर सेक्टर स्किल काउंसिल द्वारा नियुक्त विषय वस्तु विशेषज्ञों (एसएमई) या एचएसएससी मान्यता प्राप्त मूल्यांकन एजेंसी द्वारा योग्यता पैक में उल्लिखित मूल्यांकन मानदंडों के अनुसार विकसित किए जाएंगे। मूल्यांकन पत्रों की गुणवत्ता, समय, सटीकता, उपकरण और उपकरण की आवश्यकता आदि जैसे विभिन्न परिणाम आधारित मापदंडों के लिए भी जाँच की जाएगी।

योग्यता पैक (क्यूपी) में प्रत्येक एनओएस को एनओएस की गंभीरता के आधार पर मूल्यांकन के लिए एक सापेक्ष भार दिया जाता है। इसमें एनओएस में प्रत्येक तत्व/प्रदर्शन मानदंड को सापेक्ष महत्व, कार्य की गंभीरता और प्रशिक्षण बुनियादी ढाँचे पर अंक दिए जाते हैं।

अंतिम मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित उपकरणों का उपयोग किया जाएगा:

1. व्यावहारिक मूल्यांकन: इसमें कौशल प्रयोगशाला में कृत्रिम वातावरण का निर्माण शामिल है, जो योग्यता पैक के लिए आवश्यक सभी उपकरणों से सुसज्जित है।

उम्मीदवार के सॉफ्ट स्किल्स, संचार, योग्यता, सुरक्षा चेतना, गुणवत्ता चेतना आदि का निरीक्षण करके पता लगाया जाता है और निरीक्षण चेकलिस्ट में अंकित किया जाता है। परिणाम को उनके कौशल उपलब्धियों के स्तर को मापने के लिए निर्दिष्ट आयामों और मानकों के विरुद्ध मापा जाता है।

2. मौखिक/संरचित साक्षात्कार: इस उपकरण का उपयोग नौकरी की भूमिका और हाथ में मौजूद विशिष्ट कार्य के संबंध में वैचारिक समझ और व्यवहारिक पहलुओं का आकलन करने के लिए किया जाता है। इसमें सुरक्षा, गुणवत्ता, पर्यावरण और उपकरण आदि पर प्रश्न भी शामिल हैं।

3. नौकरी के प्रशिक्षण पर: ओजेटी का मूल्यांकन एक मानक लॉगबुक के आधार पर किया जाएगा, जिसमें कार्य किए गए विभागों, शिक्षार्थियों के प्रमुख अवलोकन, फीडबैक और पर्यवेक्षक या संरक्षक की टिप्पणियों को शामिल किया जाएगा।

4. लिखित परीक्षा: प्रश्न पत्र में 100 MCQ (कठिन: 40, मध्यम: 30 और आसान: 30) शामिल हैं, जिनमें प्रत्येक NOS के प्रत्येक तत्व से प्रश्न हैं। लिखित मूल्यांकन पत्र में निम्न प्रकार के प्रश्न शामिल हैं:

- i. सत्य / असत्य कथन
- ii. बहु विकल्पीय प्रश्न
- iii. मिलान प्रकार प्रश्न.
- iv. रिक्त स्थान भरें
- v. परिदृश्य-आधारित प्रश्न
- vi. पहचान संबंधी प्रश्न

मूल्यांकनकर्ताओं के संबंध में QA:

मूल्यांकनकर्ताओं का चयन HSSC द्वारा प्रत्येक कार्य भूमिका का मूल्यांकन करने के लिए निर्धारित "पात्रता मानदंड" के अनुसार किया जाता है। मूल्यांकन एजेंसियों द्वारा चुने गए मूल्यांकनकर्ताओं की जांच की जाती है और उन्हें HSSC मूल्यांकन ढाँचे, योग्यता-आधारित मूल्यांकन, मूल्यांकनकर्ता गाइड आदि से परिचित कराया जाता है।

HSSC प्रत्येक कार्य भूमिका के लिए समय-समय पर “मूल्यांकनकर्ताओं का प्रशिक्षण” कार्यक्रम आयोजित करता है और उन्हें संवेदनशील बनाता है।

मूल्यांकन प्रक्रिया और रणनीति के बारे में मूल्यांकनकर्ताओं से परामर्श करना, जो निम्नलिखित अनिवार्य मापदंडों में उल्लिखित है:

- 1) एनएसक्यूएफ के संबंध में मार्गदर्शन
- 2) योग्यता पैक संरचना
- 3) सिद्धांत, व्यावहारिक और मौखिक मूल्यांकन करने के लिए मूल्यांकनकर्ता के लिए मार्गदर्शन
- 4) मूल्यांकन शुरू होने से पहले मूल्यांकनकर्ता द्वारा प्रशिक्षुओं को मार्गदर्शन दिया जाएगा।
- 5) मूल्यांकन प्रक्रिया पर मार्गदर्शन, संचालन के चरणों के साथ व्यावहारिक संक्षिप्त विवरण, व्यावहारिक अवलोकन चेकलिस्ट और अंक पत्र
- 6) पूरे बैच में एकरूपता और स्थिरता के लिए मौखिक मार्गदर्शन।
- 7) नकली मूल्यांकन
- 8) नमूना प्रश्न पत्र और व्यावहारिक प्रदर्शन

शब्दकोष

अवधि	विवरण
मुख्य शिक्षण परिणाम	मुख्य शिक्षण परिणाम वह कथन है जो एक शिक्षार्थी को अंतिम परिणाम प्राप्त करने के लिए जानने, समझने और करने में सक्षम होने की आवश्यकता है। मुख्य शिक्षण परिणामों का एक सेट प्रशिक्षण परिणामों का निर्माण करेगा। प्रशिक्षण परिणाम ज्ञान, समझ (सिद्धांत) और कौशल (व्यावहारिक अनुप्रयोग) के संदर्भ में निर्दिष्ट किया जाता है।
प्रशिक्षण परिणाम	प्रशिक्षण परिणाम इस बात का विवरण है कि प्रशिक्षण पूरा होने पर शिक्षार्थी क्या जानेगा, क्या समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा।
टर्मिनल परिणाम	टर्मिनल आउटकम एक बयान है कि एक मॉड्यूल के पूरा होने पर एक शिक्षार्थी क्या जानेगा, समझेगा और क्या करने में सक्षम होगा। टर्मिनल आउटकम का एक सेट प्रशिक्षण परिणाम प्राप्त करने में मदद करता है।

अवधि	विवरण
क्यूपी	योग्यता पैक
एनएसक्यूएफ	राष्ट्रीय कौशल योग्यता ढांचा
एनएसक्यूसी	राष्ट्रीय कौशल योग्यता समीति
ओपन स्कूल	राष्ट्रीय व्यावसायिक मानक
आयुष	आयुर्वेद योग यूनानों सिद्ध होम्योपैथी
बीएमआई	बॉडी मास इंडेक्स
पीपीई	व्याक्तिगत सुरक्षा उपकरण
सीपीआर	हृत्फुफ्फुसीय पुनर्जीवन